

## Special Cuts – Kalb



**Veau Araignée** – wie beim Rind ein einzigartiges, mit Fett durchzogenes, Kurzbratstück. Ein Traum! Kurz anbraten und in Tranchen schneiden.



**Veal Skirt Steak** – im Vergleich zum Rind etwas zarter und heller in de Farbe. Je 3 Minuten auf beiden Seiten bleu oder saignant kurzbraten.



**Veal Hanging Tender** – etwas feinfaseriger als das Rind und milder im Geschmack. Nichts desto trotz ein Highlight. Erst kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Heiss anbraten und dünn entgegen der Faser aufschneiden.



## Special Cuts – Schwein



**Porc Araignée** – das saftigste und zarteste Kurzbratstück vom Schwein! In der Pfanne anbraten. Passt hervorragend mit einer Senf-Kräutersauce.



**Schweins Spare Ribs** – ein beliebter Sommerartikel für laue Grillabende im Garten. Bei 80°C vorgaren und danach kurz fertig grillieren.



**Schweins Secreto** – Liebhaber bevorzugen die Variante mit Fettschicht – in jedem Fall sollte die Garstufe medium sein. Ideal zum Sous vide garen oder bei tiefen Temperaturen auf dem Grill.



**Veal Back Ribs** – ein Second Cut das nur selten zu finden ist. Während 6–8 Stunden im Ofen oder auf dem Grill bei 110°C indirekter Hitze garen. Ideal auch für Sous-vide.



Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil

# Special Cuts



FRISCHE PARADIES





## Special Cuts – Rind



**Beef Back Ribs** – ein aromatisches und etwas grösseres Rib für Kenner.  
Im Ofen oder Grill während 6–8 Stunden bei 110°C und indirekter Hitze garen.



**Beef Rib Eye Cap Steak** – aufgrund des Fettgehalts sehr gut geeignet für Pulled Beef oder Pastrami. Eine ausreichende Lagerung ist bei diesem Stück jedoch wichtig.  
In der Pfanne bis «Medium Rare» braten. Die Kerntemperatur liegt bei 52–54°C.



**Beef Flank Steak** – Das ideale Steak, wenn die Personenzahl für einmal etwas grösser ist. Wichtig: das Steak ganz dünn und quer zur Faser aufschneiden.  
Kurz und sehr heiss anbraten. Vorsichtig sein, dass das Fleisch nicht trocken wird. Auch Sous-vide ist möglich und danach anbraten.



**Beef Flap Steak** – Aufgrund der Form ein ideales Stück zum Tatar schneiden. Etwas Olivenöl mit Salz und Pfeffer.  
Oder: kurz anbraten und im Ofen auf 55°C Kerntemperatur bringen.

## Special Cuts – Nachhaltigkeit, Emotionalität und Differenzierung

### Kurz erklärt

Special Cuts sind spezielle Schnitte, welche von den heute üblichen Standard-Schnitten abweichen. Häufig wird auch der Begriff Second Cuts verwendet, dieser wird aber der hohen Qualität der Special Cuts oft nicht gerecht. Die Ursprünge und Inspirationen der Special Cuts stammen aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt und sind eine Vermischung von länderspezifischen Eigenheiten.

Details über die einzelnen Fleischzuschnitte und weitere interessante Informationen zum Thema finden Sie auf [www.proviande.ch/themen](http://www.proviande.ch/themen)



**Beef Flat Iron Steak** – Der Sommerschnitt aus dem Schulterstiz. Perfekt zum Kurzbraten oder als Geheimtipp für ein geschmackvolles Tatar.  
Kurz anbraten und im Ofen bei 130°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C garen.



**Boeuf Petite Tender** – ein äusserst vielseitig einsetzbares Stück Fleisch.  
Kurz anbraten und im Ofen bei 80°C bis zu einer Kerntemperatur von 55°C garen.



**Boeuf Araignée** – der heimliche Star der Second Cuts! Die Marmorierung verleiht dem Stück ein herrliches Aroma. Hervorragend mit einer kräftigen Rotweinsauce.  
Kurz anbraten und in Tranchen schneiden.



**Beef Skirt Steak** – ein Second Cut mit intensivem Eigengeschmack.  
Auf jeder Seite während 3 Minuten anbraten. Am besten bleu oder saignant geniessen.



**Beef Ranch Steak** – Der Sommerartikel als Alternative zum Schulterbraten.  
Am besten bei niedriger Temperatur über eine lange Zeit garen oder als Sous-vide während 24 Stunden bei 55°C.



**Beef Short Ribs** – für mehr Fleisch am Knochen.  
Während 6–8 Stunden im Ofen oder auf dem Grill bei 110°C indirekter Hitze grillieren.



**Beef Hanging Tender** – das Stück für echte Fleischliebhaber.  
Kurz anbraten und bleu oder saignant servieren.

